

Rédiger et mettre en œuvre son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26200088F — Mise à jour : 25 février 2026

Organisme responsable : Formations Compétences Expert

Contenu

Objectifs

- Comprendre les obligations réglementaires
- Identifier les dangers sanitaires
- Mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Rédiger un PMS adapté
- Se préparer à un contrôle sanitaire

Programme

Les bases de l'hygiène alimentaire en restauration

- Cadre réglementaire
- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Principes HACCP
- Rédaction du PMS
- Contrôles sanitaires

Atelier pratique – Rédaction du PMS

- Permettre au stagiaire de débiter la rédaction de son propre Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Identification de l'établissement
- Description des activités
- Analyse des dangers principaux
- Liste des procédures d'hygiène
- Mise en place des documents de traçabilité
- Une première trame de PMS personnalisée.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
---	--

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2223081	À distance	—	24/02/2026	30/12/2026

